Sommerliche Torte (ohne Backen) mit Feigen

Letzt es Wochenende war ich in der Pfalz und habe meine Familie besucht. Meine Ma feierte ihren Geburtstag und da kamen aus mehreren Gründen Urlaubserinnerungen hoch.
Der erste Grund war das Geschenk, das sie von Freunden bekam: Boule-Kugeln. Zwischen meinem Heimatdorf und dem Nachbarort gibt es seit einiger Zeit ein fantastisches „Boulodrome“, das von einem deutsch-französischen Partnerschaftsverein initiiert wurde. Dort kann jeder einfach hinkommen und spielen, was ich absolut großartig finde!

Kennt ihr das Phänomen, dass man etwas vor der Haustür hat und es nie nutzt?
Obwohl es auch hier bei uns einige Plätze gibt, wo man Boule spielen kann, haben wir das noch nie getan. Aus diesem Grund

ist es bei mir tatsächlich 12 Jahre her, seit ich zuletzt Boule-Kugeln in der Hand hatte. Das war 2006 in der Bretagne, als ich mit meiner Freundin aus Paris ihre Großeltern auf dem Land besuchte.
Das waren herrliche faule Wochen voll leckerem Essen, in denen wir auf dem Sofa lagen, Bücher inhalierten und uns eigentlich nur bewegten, um ins Esszimmer zu gehen, wo Marions Oma Köstlichkeiten aus dem eigenen Garten auftischte oder in den Garten selber, wo ihr Opa eine eigene Boulebahn angelegt hatte. Wir spielten oft stundenlang bis in die Nacht und hörten nur auf, weil wir irgendwann das „Schweinchen“ nicht mehr sehen konnten.

Die zweite Erinnerung kam mit dem Mitbringsel einer Freundin. Sie hat einen riesigen Feigenstrauch im Garten, der jedes Jahr größer wird und dieses Jahr schier explodiert vor Früchten.

Sie brachte zwei Schüsseln dieser leckeren Früchte mit und ich freute mich wie immer sehr, das Glück zu haben, zur Erntezeit in der Pfalz zu sein.
Bei Feigen muss ich immer an meine Interrail-Italienrundreise denken. Unsere letzte Etappe war Sizilien, wo im Hinterhof unserer Unterkunft ein Feigenbaum stand. Die Früchte waren so unfassbar süß, wie ich es noch nie erlebt hatte und wir futterten uns kugelrund an diesen sonnenwarmen, saftigen Früchten. Dass wir uns nicht überfressen haben und ich heute noch Feigen mag, ist eigentlich ein Wunder.

Aber ich liebe sie immer noch und so habe ich eine Torte mit Feigen „gebastelt“. Die Creme habe ich bei Jörgs „Zungenzirkus“ geklaut (danke für das tolle Rezept ohne

Gelatine!), der Boden ist eine einfache Keks-Butter-Mischung und die Feigen könnt ihr natürlich auch ersetzen, wenn man euch, wie meinen Pa, mit diesen Früchten jagen kann.
Für diese Torte muss also der Ofen nicht angeworfen werden, was einen bei dieser Sommerhitze ja auch schlicht umbringen würde.

Zutaten:
300 g Butterkekse
190 g zerlassene Butter
250 g Joghurt
125 g Magerquark
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
100 ml Milch
1½ TL Agar Agar
200 ml Sahne
10-20 frische, reife Feigen
(oder anderes Obst, wie frische Erdbeeren, Himbeeren oder Nektarinen)

Die Kekse in einem Mixbecher zu feinen Bröseln zerkleinern oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz oder Fleischklopfer zerstoßen. Die Butter zerlassen und mit den Krümeln verrühren. Die Krümelmasse als Kuchenboden in eine **Springform mit 20 cm Durchmesser** (oder mehrere kleine Formen; es gehen auch **ca. 10 größere Dessertringe**) drücken und 30 Minuten kühlen, damit die Böden fest werden. (Zum besseren Herauslösen kann man eine Schicht Klarsichtfolie über den Boden der Springform spannen.)
Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.
Magerquark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren.
Die Milch mit Agar Agar in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
2-3 EL der Joghurt-Masse nacheinander zur heißen Milch rühren.

Dann den kompletten Topfinhalt zur restlichen Joghurt-Masse geben und zügig untermixen. Die Schlagsahne unterheben.
Die Feigen waschen, vorsichtig trocknen und nach Belieben in dünne Spalten oder in Scheiben schneiden. Entweder eine Schicht Creme, dann eine Schicht Feigen und wieder Creme in die Formen geben, oder nur eine Schicht Creme darin verteilen, glatt streichen und die Oberfläche mit Feigen (oder anderen Früchten oder Beeren) belegen.
Die Torte(n) 3 Stunden kalt stellen.

Nächstes Wochenende werde ich in Venedig sein und mit einer Freundin das italienische dolce vita genießen. Auf Instagram wird es sicher das ein oder andere Bild geben, also schaut

gerne mal vorbei! =)

Habt eine genussvolle Woche und nascht viel Kühles!
Eure Judith

Schoko-Erdbeer-Torte zum Muttertag

Morgen ist Muttertag und somit ein guter Anlass, um zu backen und den Mamas dieser Welt Danke zu sagen. Dafür, dass sie uns gefüttert, gewickelt, umsorgt haben, uns stundenlang durch die Gegend gerollt haben, damit wir endlich, endlich einschlafen, uns trotz schlafloser Nächte nicht aus dem Fenster geworfen haben und uns durch liebevolle Führung und bedingungslosen Rückhalt zu dem gemacht haben, was wir heute sind.
Ich finde, meine Ma hat sich wirklich gut geschlagen mit mir, denn ich war zwar ein Traum von Kind und Teenager ohne nennenswertes pubertäres Gezicke oder rebellische Phasen, aber dafür ein umso aufgeweckteres Baby, das einfach nie schlafen wollte. Mein Pa sagt immer *„Du hattest wohl einfach Angst, du*

könntest was verpassen“ und vielleicht hat er Recht, denn ich bin nun mal ein neugieriger Mensch.
Meine Ma hat sicherlich auch meine Art der Ernährung geprägt. Als Kind hasste ich es. Vollkornbrotkeile (gerade Brotscheiben sind heute noch nicht ihre Stärke) mit vegetarischer „Pastete“ aus dem Reformhaus – damit wurde ich groß und beneidete immer meine Mitschüler, die Weißbrötchen mit Salami dabei hatten. Eine Schulkollegin erinnerte sich neulich bei einem Treffen: „*Aus deinem Ranzen roch es manchmal wirklich komisch*“. Ich musste herzhaft lachen. Geschadet hat es mir immerhin nicht.
Im Nachhinein betrachtet würde ich es mit der gesunden Ernährung (und vielem mehr) meines Kindes recht ähnlich machen – und das ist sicher für jede Ma ein großes Kompliment.

Da ich dieses Wochenende nicht in der Heimat bin und meine Ma

also nicht persönlich verwöhnen kann, gibt es hier eine (Muttertags)Torte für euch, liebe Leserinnen, für all meine Freundinnen, die ebenfalls schon Mama sind und für alle Mamas dieser Welt, die jeden Tag so viel leisten. Ihr seid großartig. Meine Schoki-Erdbeer-Torte ist eine relativ einfache, die man natürlich auch zu jedem anderen Anlass backen kann. Ist die Erdbeerzeit rum, kann man auch Himbeeren oder Kirschen nehmen. Der Teig ist eine Abwandlung meines Brownie-Rezepts, wobei ich halb Dinkelmehl, halb Dinkelvollkornmehl und weniger Kakao genommen sowie das Eiweiß zu Schnee geschlagen habe. Ein ordentlicher Schuss Rum ist auch noch mit von der Partie.
Die Füllung ist eine simple Ganache, also Sahne-Schoko-Creme und dekoriert wird die Torte mit Erdbeeren in Scheiben und in pürierter Form, etwas Sahne und Minze oder Zitronenmelisse. Wer den Kontrast stärker mag, der lässt den Kakao ganz weg und hat dann einen hellen Boden.

Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser:

140 g Butter

280 g Zucker

(20 g Kakaopulver)
3 Eier
140 g Dinkelmehl
140 g (frisch gemahlenes) Dinkelvollkornmehl
2 TL Backpulver
½ TL Salz
180 ml Wasser
20 ml Rum (oder Wasser)

100 g Sahne
65 g dunkle Schokolade
(4 TL Rum oder Vanilleessenz aus Rum)

1 kleines Kästchen frische Erdbeeren
100 g Sahne
(evtl. 1 geh. TL Sahnesteif)
1 Teelöffelspitze Guarkernmehl
frische Minz- oder Zitronenmelisseblättchen

Die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel mit Zucker (und Kakao) verrühren.
Die Eigelbe einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser und den Rum hinzugeben und unterrühren.
Den Backofen vorheizen auf 160 °C Umluft. In den Boden der Form Backpapier einspannen.
Mehle, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
Die Eiweiße zu Schnee schlagen und erst ein Drittel, dann den Rest unterheben. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen.
45 Minuten backen, gegen Ende Stäbchenprobe machen.

Die Sahne in einem Töpfchen aufkochen. Die Schokolade hacken und (mit dem Rum) in die kochende Sahne geben. Topf vom Herd nehmen und unter Rühren die Schokolade schmelzen lassen. Die Masse abkühlen lassen.

Die Erdbeeren und die Minze/Zitronenmelisse waschen und

trocknen lassen.
Den abgekühlten Kuchen waagrecht halbieren und die Schokocreme gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Hälfte drauf setzen. Vier große Erdbeeren mit dem Guarkernmehl (und eventuell einem Schuss Zitronensaft) pürieren. Die Sahne (mit Sahnesteif) steif schlagen und die Torte außen herum dünn damit einstreichen. Größere Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die Torte außen damit einkleiden. Oben dünn das Erdbeerpüree auf den Kuchen geben und ebenfalls Erdbeerscheiben auslegen. Die Zwischenräume mit etwas Püree auffüllen. Mit Grün ausdekorieren.
Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen, so lässt sie sich besser anschneiden.

Meine Ma ist dieses Wochenende mit 7 Freundinnen im Saarland

unterwegs und hat somit ihren ganz eigenen Muttertag unter Müttern. Nächstes Wochenende kann ich ihr dann aber persönlich einen Wunschkuchen backen.
Ich hoffe, ihr alle verbringt einen wunderschönen und genussvollen Sonntag – mit Familie oder lieben Menschen und einem guten Stück Sonntagskuchen. =)

Eure Judith

Pikantes ungarisches Weißkraut mit Paprika (vegan)

Dieses herzhaft-fruchtige Gericht mögen wir in der Familie schon seit Jahren. Es stammt aus dem Kochbuch „Kochvergnügen vegetarisch“ von GU und ist wirklich unkompliziert. Der Kohl ist zurzeit ja Saisongemüse. Die Paprika dafür leider nicht – man muss halt Kompromisse machen. Zur Not lässt man die Paprika auch einfach weg.
Ich konnte mir beim ersten Mal nicht so vorstellen, dass Kraut mit Apfelsaft und Sahne schmecken soll – und dann noch zu Nudeln. Aber ja! Zu Pasta passt ja eh alles und die Kombination verschiedenster Aromen macht dieses Gericht zu etwas ganz besonders leckerem!

Die Fotos für diesen Beitrag sind neulich bei einem Heimaturlaub entstanden. Mein Naschkater war leider nicht dabei und kam gar nicht in den Genuss dieses Gerichts. Ich bin aber sicher, dass es ihm schmecken wird und will es demnächst mal für ihn kochen.
Unter der Woche ist es ja meist umgekehrt: Naschkater bekocht mich! Jahaa.
Ich habe das Glück, dass ich liebevoll versorgt werde, wenn ich ausgehungert von der Arbeit komme und ich betrachte das nicht als selbstverständlich, dann nicht erst noch kochen zu müssen.
Natürlich wärmen wir gerne etwas auf, wenn es die Gelegenheit gibt, denn Naschkater arbeitet ja auch – nur eben zuhause. Aber ich möchte doch hier mal lobend erwähnen, dass ich auch mal heimkomme und die Wohnung duftet nach unserem liebsten Linsenragout (Beluganese) mit Minzjoghurt, nach Pizza oder herzhafter Pasta Puttanesca.
Im Gegenzug verwöhne ich mein Käterchen dann mit Na(s)chtischen in Form seines geliebten veganen russischen Zupfkuchens oder anderen Leckereien. =)

Wer kocht bei euch? Können eure Männer auch den Kochlöffel schwingen?
Oder lesen dies sogar Männer, die sich hier Inspiration holen? Das fände ich besonders großartig! =)

Hier jedenfalls mein liebstes Krautgericht!

Für 4 Personen:

1 kleiner Weißkohl (ca. 800g)
2 rote Paprikaschoten
1 rote Peperoni
4 EL Butterschmalz/Öl (vegan)
1 EL Paprikapulver, rosenscharf
2 EL Paprikapulver, edelsüß
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
¼ L Apfelsaft (alternativ heller Traubensaft)
4 EL Sahne (Pflanzensahne, vegan)

Den Kohl putzen, waschen, vierteln oder achteln und den Strunk entfernen. In dünne Streifen hobeln oder schneiden.
Die Paprikaschoten waschen, Kerne und Zwischenwände entfernen und die Schote fein würfeln oder in feine, kurze Streifen schneiden. Die Peperoni waschen und fein hacken.
Das Fett in einem größeren Topf erhitzen, Paprika und Peperoni

darin anbraten, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Kohl und Apfelsaft dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt 30-45 Minuten bei mittlerer Hitze gar dünsten. Mit der Sahne abschmecken.

Dazu passen Bandnudeln, Spirelli, Farfalle, Gnocchi oder auch Salzkartoffeln.[nurkochen]

Ich hoffe, dieses Rezept ist auch was für euch! Probiert es aus und ich freue mich über eure Meinung!
Habt eine genussvolle Restwoche,
eure Judith

Zum Wochenende mal Fleisch: Geschnetzeltes mit Apfel-Zwiebel-Sahnesoße

Bei uns gibt es ja sehr wenig Fleisch und vor allem ich hatte an

Weihnachten recht viel genossen und brauchte dann mal wieder ein Weilchen keines. Aber was ich an den Festtagen nicht bekommen habe und schon ewig mal wieder essen wollte ist unser Geschnetzeltes mit Apfel und Zwiebel, das meine Ma früher öfter mal machte. Dieses Gericht ist einfach und köstlich und schnell zubereitet. Dazu passen sehr gut Reis oder Salzkartoffeln.

Nun hat ja der Winter doch noch Einzug gehalten im Land. Hier war es die ganze Woche knackig kalt und obwohl ich Kälte wirklich nicht mag, finde ich die Welt so wunderschön mit weißem Schneepuder und gefrorenen Bäumen, vor allem wenn dann wie heute die Sonne an einem blauen Himmel strahlt. So darf der Winter sein! Passend dazu gibt es also heute ein deftigeres Gericht, denn ich finde, im Winter braucht man solche einfachen und herzhaften Mahlzeiten, die Körper und Seele wärmen. Wenn es dann noch ein Essen aus Kindertagen ist, kommt noch ein Hauch Nostalgie dazu und damit schmeckt es ja umso besser, oder nicht? =)
Vielleicht habt ihr ja noch keine Pläne fürs Wochenende und probiert dieses Rezept einmal aus!

Für 2 Personen:

2-4 magere Koteletts oder Filets von Schwein oder Rind

2-4 Äpfel
1-2 große rote Zwiebeln
etwas Rapsöl oder Butterschmalz
1 Becher Sahne
1 Knoblauchzehe
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, getrockneter Rosmarin

Das Fleisch eine Weile vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Fett und Sehnen entfernen und in Streifen oder kleine Stücke schneiden.
Die Zwiebel würfeln oder in Spalten schneiden. Die Äpfel waschen und in Würfel schneiden (wenn die Schale in Ordnung ist, kann man sie dran lassen).
Das Fett in einer tiefen Pfanne erhitzen, das Fleisch rundum darin anbraten, dann herausnehmen, zugedeckt warm halten und Zwiebel, fein gewürfelten Knoblauch und Apfel in der Pfanne anbraten. Mit Sahne ablöschen, die Gewürze und das Fleisch dazu geben und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Eventuell noch einmal abschmecken und mit der Beilage servieren.[nurkochen]

Da wir es gerne scharf mögen, haben wir noch ein paar Tropfen unserer Chilisauce dazu gegeben; man kann auch ein paar Chiliflocken darüber streuen.

Startet gut ins Wochenende und habt genussvolle Tage!
Eure Judith

♥ Blogevent ♥ Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne

Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „Backschaaf“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!

Hallo Ihr Lieben!!!
Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreiere mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt… ;-)
Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde ich, sowieso die allerbesten Rezepte.
Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.
Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥
Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht…z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, “ Ein Braten kommt auf den Mittagstisch“.

Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkranz macht. Ohhh, ich liebe Omas Kirschkranz…ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel… ;-)
Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.
Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)
Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen…

Ihr benötigt:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zum Füllen:

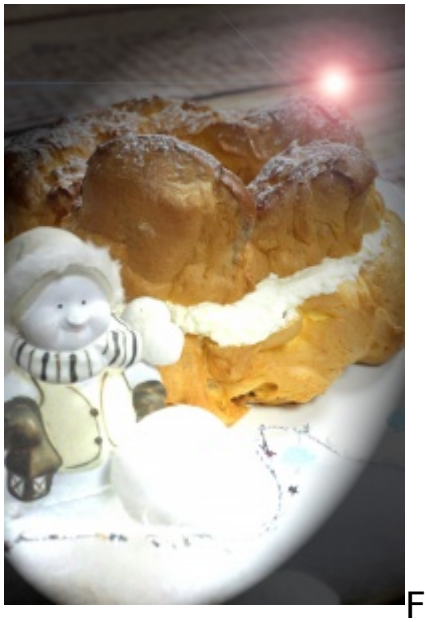
750 g Sahne

3 EL Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen

Und so geht´s:
Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.
Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt.
Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.
Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.
Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.
Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas aus einander geht.
Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.
In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.
Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.
Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen

Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen. Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]



Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)
Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄÄHcken!!!
Euer Schäfchen